

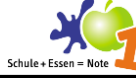




# SPEISEPLAN

vom: **20.04.2026** bis: **24.04.2026**

**täglich frisches Salatbuffet**

	Menü 1	Menü 2
<b>Montag</b>	Gnocchi <sup>(C)</sup> mit Tomaten-Gemüseragout (Zucchini, Paprika, Zwiebel) Stracciatella-Joghurt <sup>(G)</sup> Beilagensalat 	Gemüse-Kartoffelauflauf (Karotte, Blumenkohl, Broccoli) mit Käse überbacken <sup>(G)</sup> Stracciatella-Joghurt <sup>(G)</sup>
<b>Dienstag</b>	Hähnchengeschnetzeltes mit fruchtiger Currysauce <sup>(A;a1;G)</sup> dazu Kräuterreis (Vollkorn) Apfel 	Gemüseragout (Paprika, Lauch, Weißkohl, Karotten) mit fruchtiger Currysauce <sup>(A;a1;G;F)</sup> dazu Salzkartoffeln Apfel
<b>Mittwoch</b>	Pfannkuchen <sup>(A;a1)</sup> mit Vanillesauce <sup>(G)</sup> dazu Zimt und Zucker Banane 	Vegetarisches Schnitzel <sup>(A;a1;C)</sup> mit Erbsen-Möhrengemüse in Rahm <sup>(G)</sup> dazu Salzkartoffeln Banane
<b>Donnerstag</b>	Kartoffel-Cremesuppe mit Karotten, Erbsen und Sellerie dazu Croutons <sup>(A;a1)</sup> Kirsch-Quarkspeise <sup>(G)</sup> Beilagensalat 	Nudeln (Penne) <sup>(A;a1;)</sup> mit Schinken-Sahnesauce <sup>(G;2;3;15)</sup> (Schwein) Kirsch-Quarkspeise <sup>(G)</sup>
<b>Freitag</b>	Lachs-Kartoffel-Auflauf (Wildlachs) <sup>(D;G)</sup> mit Erbsen-Möhren Gemüse <sup>(G)</sup> Wassermelone 	Sojanuggets <sup>(A;a1;F)</sup> mit Kaisergemüse <sup>(G)</sup> dazu Reis Wassermelone

Deklarationspflichtige Inhaltsstoffe siehe Aushang, Verwendung von jodiertem Speisesalz, Änderungen vorbehalten



Menüs mit diesem Logo entsprechen dem „DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Schulen“ und wurden von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e. V. (DGE) zertifiziert. Das täglich wechselnde Salatangebot gilt als Ergänzung zu den Menüs.